



# GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

« Bienvenue chez Gaston Vouzote, un lieu où règne l'amour du bon... »

## APERITIEVEN

Coupe de Champagne Charles Heidsieck « brut réserve ».	11,50€
Coupe de Crémant d'Alsace P.P.Zink.	7,50€
Glas zoete wijn.	6,00€
Kir Cassis met Bourgogne Aligoté J.Drouhin.	6,50€
Kir royal met crémant d'Alsace P.P.Zink.	7,50€
Porto Ramos Pinto blanc.	6,50€
Porto Ramos Pinto rouge.	6,50€
Porto Ramos Pinto 10 jaar.	9,00€
Sherry dry	6,50€
Pineaux des Charentes « ABK6 », 10 jaar.	6,80€
Martini wit/rood.	6,00€
Campari.	6,00€
Apérol Spritz.	8,50€
Pisang Ambon.	5,50€
Picon vin blanc « maison ».	7,80€
Ricard.	6,00€
Suze.	5,00€
Tanqueray.	9,50€
Hendrick's.	10,00€
Copperhead.	11,00€
Origen « gin ».	10,00€
Pure Folie « strawberry gin », val de Loire.	11,00€
Limoncello Fever Tree Tonic.	9,50€
Johnnie Walker Red Label/ Black Label.	6,50€/8,00€
Selectie van Whiskies ( <i>digestieven kaart</i> ).	
Rhum Plantation « 3 stars ».	6,50€
Rhum Plantation «dark ».	7,50€

## SUPPLEMENTEN

+ Sup. soda/cola/ananas.	1,70€
+ Sup verse sinaasappelasap.	2,50€
+ Sup Fever Tree tonic.	3,20€

## ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Stella Artois « alcoholvrij ».	2,70€
Virgin Mojito.	7,50€
Gin « Nona june », fever tree tonic.	12,00€
Virgin Mary.	7,50€
San bitter, fever tree tonic/soda.	7,50€

## BIEREN

Stella Artois « uit vat ». 30 cl. 5.2%	3,20€
« La mouscronnoise », blonde triple. 33 cl. 8%	4,80€
Vivement dimanche « blonde mouscronnoise ».	4,50€
X.X.Bitter, De Ranke, Dottignies. 33 cl. 6%	4,30€
Guldenberg, De Ranke « uit vat », Dottignies. 33cl. 8%	4,80€
Saison de Dottignies. 33cl. 5,5%	4,30€
Noir de Dottignies. 33 cl. 8.5%	4,80€
Omer . 33cl. 8%	4,50€
Triple Karmeliet. 33cl. 8.4%	4,80€

## FRISDRANKEN

Vittel / Perrier 25cl.	2,50€
Vittel/ San Pellegrino 50cl.	4,50€
Vittel/ San Pellegrino 1 L.	7,00€
Coca cola/Coca zero 25cl.	2,80€
San Pellegrino « Aranciata ». 25cl	3,20€
San Pellegrino « Limonata ». 25cl	3,20€
Canada dry.25cl	3,00€
Fuze tea.	2,90€
Looza ananas/ appel.	2,90€
Vers geperst sinaasappelasap.	4,80€
Tonic « fever tree ».	3,60€

## « WACHTBORDJE BIJ HET APERITIEF »

Gefrituurde inktvis, tartaarsaus.	12,50€
Mini garnaalkroketten.	13,50€
♥ 4 oesters « Gillardeau », tartaar van rode tonijn en carapaccio van sint-jacobsschelpen met citroen.	23,00€
Jambon Iberico de Bellota « Maldonado », pan coca met tomaten.	24,00€
Pan coca met tomaten.	4,50€
Gegrilde witte pens, mosterd.	8,50€
Zeebord met wulken en roze garnalen, mayonaise.	13,00€
In blikjes ... Conserverie « Ramon Penã »	
♥ « Sardinias Guisadas Xouba », sardientjes met tomatensaus.	14,00€
« Mejillones », mosselen en escabèche.	12,00€
« Caballa », makreelfilet met citroen.	13,00€
(Onze blikjes zijn allemaal met geroosterd brood opgediend).	

Heeft u allergieën voor bepaalde producten, vragen wij u vriendelijk om die door te geven aan Gaston.

# GASTON 'S KAART

## KOUDE VOORGERECHTEN

🍷 Zalm « label rouge » op gravadlax wijze, Isigny AOC room, geroosterd brood.	16,50€
Carpaccio van rode tonijn, olijfolie arbequina, amandelen van priorat.	17,00€
Vlees van noordzeekrab en avocado op geroosterd brood.	14,50€
Iberico ham Bellota « Maldonado », tomatenbrood.	24,00€
🍷 Huisgemaakte terrine op grootmoeder's wijze,	12,50€
Oesters « Gillardeau » n°2.	(6 stukken) 23,00€

## WARME VOORGERECHTEN

🍷 Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie.	16,50€
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus.	13,50€
♥ Pannetje van inktvis, look en chorizo 100% Ibérico bellota.	14,50€
Kort gebakken scheermessen met verse kruiden.	16,00€
Bladerdeeg van wijngaardslakken « petits gris de Kain », zuringroom.	14,00€
🍷 « Œuf cocotte », bospaddestoelen, oude comté, prosciutto di Parma.	14,00€
Mergpijp op Toast, graanmosterd	13,50€
Gebakken eendenlever/ gekarameliseerde appel/ porto reductie	17,00€

## BRASSERIE GERECHTEN

Salade met warme geitekaas, lavendelhoning, granny smith, noten.	19,50€
🍷 Salade César « Monsieur Gaston » (gegrilde romeinse salade, kip, ansjovis, Parmesan).	20,50€
🍷 Tartaar van rund volgens uw smaak gekruid, friet, salade met mayonaise.	19,00€
« Chicons au gratin » op Gaston's wijze, purée.	16,50€
🍷 Kalfsblanquette met jonge wortelen, pilaf rijst.	19,50€
Parmentier van eend, veldsla.	19,50€
De authentieke « worst en puree », appelmoes.	13,50€
Balletjes van kalfsgehakt in tomatensaus, aardappelpuree.	17,50€
Kalfslever met gefrituurde ui, gratin van macaroni.	24,00€
♥ Stoofpot van kalfszwezerikken, gratin van macaroni.	32,00€

## VLEESGERECHTEN

Rosbief « Black Angus » met geconfijte sjalotten, gevarieerde garnituren, aan tafel geserveerd.	27,50€ /pers. (min 4 personen 300g/pers).
🍷 Geflambeerd biefstuk, zwarte peperroomsaus.	22,50€
🍷 Tussenribstuk uit Argentinië, oesterzwammen en look.	26,00€
🍷 Gegrilde tussenribstuk uit Argentinië, lookboter of bearnaisesaus, salade.	25,00€
Ierse Ossehaas « Rossini », groene bonen, gratin dauphinois, kalfsjus.	31,00€
Kalfskraai à l'échalote.	23,00€
🍷 In de Mibrasa gegrilde kalfsrib « blackwell », salade.	24,50€

## VISGERECHTEN

Tartaar van tonijn, friet, salade.	26,00€
Kreeft « Belle-vue », mayonaise en cocktailsaus, salade.	36,00€
🍷 In de Mibrasa gegrilde kreeft, roomsaus met groentjes, pilaf rijst.	36,00€
Linguinis « A la Vongole », tomaat, basilicum.	22,50€
Filet van wijting met kappers, broodkorst en citroen	22,00€
♥ Zeetong « Meunière » salade.	34,00€
🍷 Gegrilde wilde zeebars, béarnaise, salade.	33,00€
🍷 Goudbrasem, ratatouille, krielaardappelen met rozemarijn.	22,00€

### KINDERMENU

13,50€

Biefstuk, friet.  
Kalfsballetjes in tomatensaus, puree.  
Gefrituurde pladijsreepjes, friet.

\*\*\*\*

Twee bollen ijs.  
Chocolademousse.

\*\*\*\*

Snoep.

### « DAGSCHOTEL » - 15€

(iedere middag van maandag t.e.m vrijdag).

### « LE BIB GOURMAND DE GASTON »

38,50€

- 3 gangen -

1 voorgerecht+ 1 hoofdgerecht+ 1 dessert\*

\* Uit de 🍷 te kiezen.

### FORMULE « ALL-IN »

Vanaf 10 personen .

59€

per persoon.

Maximum 5 gerechten per gang en per tafel, dit om u vlot te kunnen bedienen.

Al onze gerechten zijn huisbereid of door lokale ambachtsslieden.

♥ Gaston's selectie.

🍷 In « Mibrasa » gebakken.